



”Chez Mercier” : les menus-cartes d’un restaurant parisien de 1933 à 1971

Patrick Rambourg

► To cite this version:

Patrick Rambourg. ”Chez Mercier” : les menus-cartes d’un restaurant parisien de 1933 à 1971. Le Temps des médias. Revue d’histoire, Nouveau Monde Editions, 2015, À table !, p. 66-80. <hal-01163012>

HAL Id: hal-01163012

<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01163012>

Submitted on 16 Oct 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

« CHEZ MERCIER ». LES MENUS-CARTES D'UN RESTAURANT PARISIEN DE 1933 À 1971

Patrick Rambourg

Nouveau Monde éditions | « Le Temps des médias »

2015/1 n° 24 | pages 66 à 80

ISSN 1764-2507

ISBN 9782369422655

Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://www.cairn.info/revue-le-temps-des-medias-2015-1-page-66.htm>

!Pour citer cet article :

Patrick Rambourg, « « Chez Mercier ». Les menus-cartes d'un restaurant parisien de 1933 à 1971 », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), p. 66-80.

DOI 10.3917/tdm.024.0066

Distribution électronique Cairn.info pour Nouveau Monde éditions.

© Nouveau Monde éditions. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

« Chez Mercier »

Les menus-cartes d'un restaurant parisien de 1933 à 1971

Patrick Rambourg*

L'invention du restaurant dans la seconde partie du XVIII^e siècle a été une véritable révolution¹. En 1826, Brillat-Savarin le définit comme un commerce qui « consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe, sur la demande des consommateurs² ». La carte des mets, ou menu-carte³, a d'abord été perçue comme une nouveauté, car elle identifiait le restaurant en le distinguant du traiteur qui ne servait pas à la carte, comme le précise Grimod de la Reynière dans son *Almanach des gourmands* (1810)⁴. Au fil du temps, elle devient un « objet » presque banal, que l'on compulse généralement sans y prêter d'autre attention que celle nécessaire au choix des mets. À l'exception, peut-être, des grands établissements gastronomiques, où la carte prend une tout autre importance, car c'est dans son service « qu'un chef de valeur trouve les plus

belles occasions d'affirmer sa supériorité professionnelle », écrit Auguste Escoffier dans *Le Livre des menus* en 1912⁵.

La carte du restaurant est une catégorie de menu qui diffère du menu de repas de fête organisé dans le cadre d'un événement spécifique. La liste des plats tarifés s'adresse à un public qui vient manger occasionnellement ou à un public d'habitues, qui décidera de ce qu'il veut consommer au moment où il aura la carte en main. Elle joue donc un important rôle de médiation, car le client choisira ses mets après l'avoir parcourue, d'où l'attention que le restaurateur porte à sa rédaction et à sa présentation. Elle est, d'une certaine façon, la carte d'identité du restaurant qui la produit, en renseignant le consommateur sur le style de la cuisine préparée, la catégorie de l'établissement, le coût du repas envisagé, etc. Elle transmet les principales informations dont a besoin le futur

* Historien, chercheur associé au Laboratoire Identités Cultures Territoires (ICT) de l'Université Paris 7 Denis Diderot et à l'Équipe alimentation (Léa) de l'Université François Rabelais de Tours.

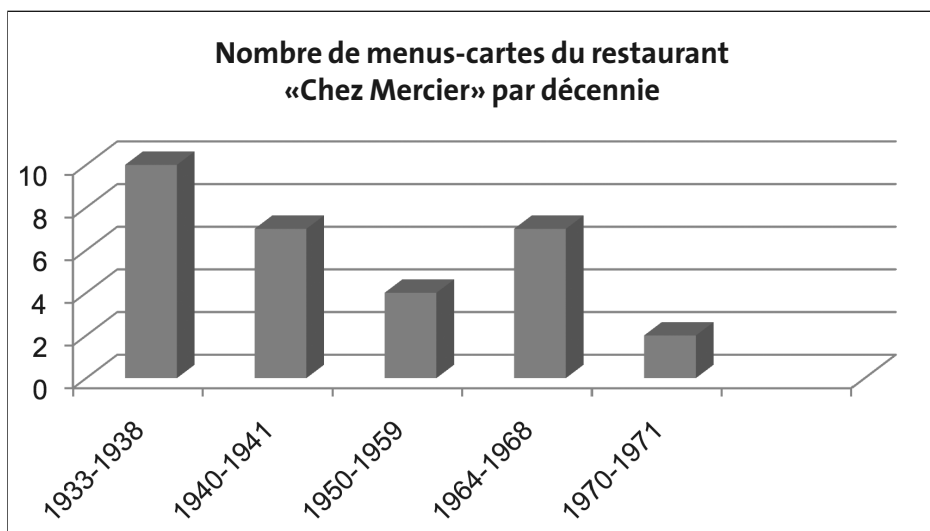
convive avant qu'il ne commence son repas, comme le montrent les menus-cartes du restaurant parisien « Chez Mercier », des années 1930 aux années 1970.

Paris est alors la référence gastronomique et la cuisine française est mondialement renommée depuis au moins le XVII^e siècle⁶. Pour les Français elle constitue une part importante de leur identité et « l'excellence culinaire [un] élément clef de leur exception culturelle⁷ ». Le restaurant « Chez Mercier » n'est certes pas un établissement élitiste de la capitale, mais il s'inscrit parfaitement dans la diversité du paysage culinaire parisien en étant une bonne adresse où l'on vient apprécier une cuisine bourgeoise. L'intérêt de cette étude réside d'abord et avant tout dans la source elle-même. Les menus-cartes du restaurant couvrent en effet cinq décennies qui correspondent à la vie de l'établissement, depuis l'entre-deux-guerres, jusqu'aux Trente Glorieuses, en passant par l'Occupation. C'est assez rare pour le signaler, car bien souvent les fonds d'archives possèdent des menus de repas festifs, des menus d'institution, des menus de restaurant témoignant d'un contexte historique et gastronomique⁸, mais trop rarement un ensemble de menus-cartes comme celui de « Chez Mercier » qui permet une analyse sérieuse.

Mon propos commencera donc avec la présentation de la série de menus, se poursuivra avec les illustrations des années 1930, pour tenter d'en comprendre le message, puis abordera la renommée du restaurant dans les guides d'après guerre, le situant ainsi dans son environnement gastronomique, et se terminera avec la composition et l'évolution des menus-cartes, au travers des plats proposés.

Le fonds des menus-cartes de « Chez Mercier »

Le restaurant « Chez Mercier » se trouvait au 13 rue Lincoln⁹ dans le 8^e arrondissement, non loin des Champs-Élysées. Il y avait également un autre établissement au 38 rue Pergolèse¹⁰ dans le 16^e arrondissement – une rue qui est perpendiculaire à l'avenue de la Grande Armée. Ainsi l'enseigne « Chez Mercier » regroupait-elle deux entités dans les beaux quartiers de l'ouest parisien¹¹. Du moins au début, puisque l'*Annuaire Didot-Bottin* annonce celui de la rue Pergolèse sous le nom « Mercier » de 1931 à 1935 et celui de la rue Lincoln à partir de 1934. Cela suggère la disparition de l'établissement de la rue Pergolèse au milieu des années 1930, au moment où celui de la rue Lincoln prend son essor. La série de menus-cartes est conservée à la Bibliothèque historique de la ville



de Paris (BHVP), dans le fonds des documents éphémères qui regroupe des « documents volants », généralement peu conservés, à l'exemple des prospectus, des factures de commerce, ou encore des menus¹². Elle se compose de 30 cartes de mets et de deux doublons¹³, couvrant, comme nous l'avons déjà évoqué, la durée d'existence de l'établissement. La première période va du 14 avril 1933 au 2 octobre 1938 avec 10 menus-cartes. La seconde, du 28 mars 1940 au 12 août 1941 avec 7 menus-cartes. La troisième, du 17 février 1950 au 27 mars 1959 avec 4 menus-cartes. La quatrième, du 31 août 1964 au 29 octobre 1968, avec 7 menus-cartes. Enfin la dernière période, du 15 novembre 1970 au 15 avril 1971 avec 2 menus-cartes. L'ensemble compose une belle série qui permet une étude sur la longue durée, même

si le nombre d'exemplaires par décennie est inégal.

Il faut également signaler un menu-carte non daté, que nous pouvons classer au milieu des années 1930, grâce au prix du demi-citron, indiqué à 0 franc 75, alors qu'il est à 0 franc 50 sur le menu-carte du 20 janvier 1935 et à 0 franc 75 sur celui du 13 novembre 1936. L'exemplaire non daté est de plus illustré comme celui du mois de janvier 1935. Il est aussi le seul de la collection issu du restaurant de la rue Pergolèse. Tous ces menus-cartes sont généralement de belle facture, à l'exception de quelques-uns datant de la période de l'Occupation. L'écriture des menus manuscrits est généralement toujours soignée, avec un jeu d'au moins deux couleurs, et des lettres plus ou moins larges, selon l'importance que le restaurateur sou-

haitait donner aux mets proposés sur la carte. Le support est cartonné et de grand format, avec une typographie et une décoration qui évoluent au fil du temps. Les premiers menus-cartes de la série, depuis le mois d'avril 1933 jusqu'au mois de janvier 1935, ainsi que l'exemplaire de la rue Pergolèse, sont en effet ornés par des illustrateurs, alors que les menus-cartes des époques postérieures ne le seront pas.

Des menus-cartes illustrés

Trois ensembles de scènes figurées se dégagent des menus illustrés. Le premier concerne les trois menus de 1933¹⁴. Les dessins ressortissent d'un mode humoristique ils portent la signature d'André Giroux (1895-1965). Ce dernier n'était pas un inconnu dans le milieu gastronomique et avait illustré plusieurs ouvrages d'Edouard de Pomiane, notamment *La Cuisine en dix minutes ou l'adaptation au rythme moderne* (1931), et *Vingt plats qui donnent la goutte* (1935)¹⁵. Chacun des menus a deux dessins : l'un est placé en haut à gauche, et l'autre au milieu en bas.

A l'arrière-plan du premier dessin, on distingue l'Arc de triomphe, ainsi que des réverbères allumés, faisant allusion au moment du dîner et au quartier où se situe le restaurant. On remarque aussi deux personnages se

saluant, dont l'un est installé à une table. La scène se passe à l'extérieur, sous des arbres taillés. Le plus imposant d'entre eux est une sorte de mât de cocagne, avec de la nourriture accrochée à ses branches : volaille, jambon, poisson, boudin, gâteau ou entremets. Au devant de l'image, deux personnages sont chacun assis à une table nappée de blanc, révélatrice d'un certain standing, voire même de la promesse d'une table de qualité, que confirmerait la bouteille de champagne posée au sol, dans un seau à glace, à la manière des rafraîchissoirs du XVIII^e siècle. L'homme, en smoking et nœud papillon, tient ses couverts dans ses deux mains, comme s'il était prêt à manger. Il étire son bras et sa main gauche armée d'une grande fourchette vers l'arbre de nourriture : il semble avoir faim et être pressé, mais les aliments suspendus ne sont pas apprêtés. L'autre personnage est une femme fumant une cigarette. Elle représente aussi un certain standing et en même temps la femme libre qui va seule au restaurant. Les deux personnages se font presque face, mais le chien fait le lien entre eux, attaché par sa laisse à la table de sa maîtresse tout en ayant ses deux pattes de devant posées sur la table de l'homme, dans l'attente, peut-être, d'une récompense alimentaire. Ce dessin annonce l'atmosphère du restaurant en montrant l'abondance

alimentaire, la joie, la fête et la convivialité, et peut-être, la patience qu'un convive doit avoir pour apprécier la cuisine d'un établissement élégant et à la mode.

La seconde illustration représente un coin de la cave. On y retrouve notre personnage masculin, car à cette époque le vin est généralement une affaire masculine. Il est à genoux. D'une main il tient un fagot de bois, illustrant littéralement l'expression « de derrière les fagots », qui s'appliquait, au XVIII^e siècle, au bon vin que l'on remontait de la cave. Avec l'autre main, le personnage s'apprête à ramasser une bouteille de vin rouge : c'est un vieux bordeaux, que l'on repère grâce à la forme élancée de la bouteille et à l'épaisseur de la poussière couchée dessus. À l'arrière-plan, il y a deux autres bouteilles, l'une de blanc, l'autre de rouge, probablement du vin de Bourgogne, de par sa forme ronde. D'ailleurs le dessin est placé au milieu de l'annonce des vins sur la carte : ceux de la Bourgogne à gauche, incluant des crus du Beaujolais, (en rouge : Bourgogne vieux, Morgon 1928, Juliéas 1929, Moulin-à-vent, Pommard ; en blanc : Chablis, Pouilly, Vouvray) ; et ceux du bordelais à droite (en rouge : Bordeaux vieux, Saint-Emilion 1922, Saint-Estèphe 1923, Paulliac 1924, Margaux 1923 ; en blanc : Bordeaux vieux, Graves supé-

rieur, Cérons 1929, Sauternes)¹⁶. Les boissons plus ordinaires et les digestifs sont annoncés dans une colonne, à gauche du menu. La bougie suggère une cave ancienne ; elle éclaire les bouteilles de l'arrière-plan et le goulot de celle de devant, ainsi que la main et la tête du personnage qui sourit et savoure à l'avance le vin qu'il dégustera, et qu'il pourra aussi choisir sur une « carte des vins » plus conséquente, comme l'indique l'encart sous l'image.

Le second ensemble de représentations figurées concerne les menus du 24 décembre 1934 et du 20 janvier 1935. Les illustrations sont signées « Coppens 34 ». L'image située en haut à gauche est, par son dynamisme, beaucoup plus moderne que celle des menus de 1933. L'Arc de triomphe domine, non loin de l'imposant chef de cuisine qui trône sur ses fourneaux en action. Flamme, nuage de fumée et ustensiles de cuisson montent en pyramide, signifiant l'intense activité de la cuisine au moment du « coup de feu ». Au sommet de cette montagne culinaire apparaissent une tête de cochon dans un faitout à demi-ouvert, un poisson dans une poissonnière et un coq dans un sautoir. L'illustrateur met l'accent sur la cuisine et les saveurs, où l'odeur du plat déposé sur la table enthousiasme la jeune femme. Les deux personnages pourraient être un couple d'amoureux (ce que pourrait

signifier la rose sur la table), dégustant un bon repas dans un restaurant en vue. La nappe à carreaux apporte moins de solennité que la nappe blanche mais peut suggérer une cuisine faite avec des produits du terroir ; à une époque où la cuisine régionale est fêtée. Au sol, nous retrouvons la bouteille de champagne accompagnée d'une bouteille de vin rouge, puis des éléments de dessert, composés de fruits et d'une sorte de charlotte.

L'illustration du milieu (en bas) donne, quant à elle, plus d'importance à la diversité des vins composant la cave du restaurant en montrant six bouteilles différentes. Ce n'est plus le convive qui va choisir son vin comme nous l'avions observé dans les menus de 1933, mais le sommelier ou le caviste. C'est le spécialiste, celui qui a seul accès à la cave, comme l'indiquent la clé et la porte du dessin, ce qui est à la fois un gage de sécurité et de qualité. Dans le troisième ensemble iconographique, sur le menu non daté de la rue Pergolèse, c'est un tonneau qui est représenté, accompagné de quelques bouteilles. D'une certaine façon, l'illustrateur fait le lien avec le vignoble et la production vinicole.

Quant à l'image du haut dans le troisième ensemble de scènes, elle surprend et se différencie nettement de celles des autres menus. Elle est signée des initiales A. G., qui désignent

peut-être André Giroux. L'Arc de triomphe a disparu. Nous sommes dans un environnement campagnard et non plus urbain. Au premier plan, une boîte de sardines ouverte identifie le restaurant « Chez Mercier ». A l'intérieur, une table couverte d'une nappe à petits carreaux, avec, l'un en face de l'autre, un convive d'une certaine corpulence et une femme svelte représentée de dos. Aucune nourriture n'est visible et les verres de la table ressemblent à des gobelets, alors que ceux du deuxième ensemble iconographique étaient des verres à pied. L'image semble vouloir montrer un autre style de restauration, qui, pourtant, n'apparaît pas dans les appellations des plats de la carte, lorsqu'on les compare à celles des menus de la rue Lincoln. A l'extérieur de la boîte de conserve, nous voyons deux bouteilles de vin, dont une couchée, un chien qui semble exclu du restaurant, puis un grand nombre de personnes formant une queue interminable, qui attendent le moment de pouvoir s'installer à une table de l'établissement. Cela sous-entend un lieu à succès, très fréquenté, au point que l'on y serait serré comme des sardines.

A partir du 13 novembre 1936, les illustrations d'auteurs disparaissent des menus. Les parties imprimées prennent une couleur verte, aux connotations probablement champêtres. La frise de

la colonne de gauche est ainsi composée de grappes de raisins où l'on recommande « quelques bons crus ». La typographie de l'entête « Chez Mercier » évolue également vers un aspect plus aérien et plus léger. Avec le menu du 25 décembre 1936, le verso devient une carte des vins, de plus en plus réputée. On évoquera « deux cent quarante-cinq crus différents et des prix modérés » pour le début des années 1950¹⁷. Dans la décennie suivante, on précisera en rouge sur le haut de la carte des vins : « Carte ayant mérité le visa de l'Académie du Vin de France 17 avril 1962 ». Entre-temps, la physionomie du menu avait encore évolué, en retrouvant une typographie plus classique, dès octobre 1938, et en abandonnant la couleur verte pour la couleur marron.

Un restaurant possédant une certaine renommée

Si au fil du temps, la carte des vins acquiert une réputation flatteuse, le restaurant « Chez Mercier » est également reconnu par les guides gastronomiques. Ce qui permet d'avoir des éléments d'information sur la manière dont l'établissement était perçu au moment où l'on concevait les menus. Une carte postale de la salle à manger dans les années 1930, donne une idée

du style de l'établissement : une vaste salle, un grand nombre de tables et un décor sobre. Dans le Guide Michelin de Paris de 1949 et 1950, l'établissement est considéré « d'un bon confort », avec un classement de deux couverts sur une échelle de cinq. Il a aussi une étoile, ce qui voulait dire que les repas y étaient soignés et que leur qualité et leur composition justifiaient les prix demandés¹⁸.

Dans le *Guide Julliard de Paris* de 1965, Henri Gault et Christian Millau le présentent comme ayant « toujours la même allure de hall de gare où le bruit des couverts et des conversations remplacerait celui des trains. Toujours la même clientèle pressée, sérieuse, honorable, qui vient chercher dans cette « usine à repas » une cuisine étonnamment soignée pour son rythme. Les plats du jour, le gibier, les poissons, les grillades sont très supérieurs à la moyenne du quartier des Champs-Élysées. Les vins sont très nombreux et choisis (250 variétés environ) – et les prix extrêmement raisonnables [...] »¹⁹.

Cinq ans plus tard, les mêmes auteurs s'inquiètent, dans la nouvelle édition de leur guide, du prochain départ de M. Mercier. Ils espèrent que « son successeur appliquera la même politique de sérieux et d'honnêteté ; qu'il accueillera la foule des affamés avec le même sourire ; qu'il

leur servira les mêmes bons produits sans tricherie, des vins aussi bien choisis, et qu'il n'en profitera pas pour faire grimper l'addition [...]»²⁰ » Les craintes de Gault et Millau semblaient justifiées, puisque l'établissement n'apparaît plus dans le *Bottin* des professions de Paris dès l'année 1973. Quoi qu'il en soit, le restaurant « Chez Mercier » était une bonne adresse depuis au moins les années 1930, et fort appréciée d'une clientèle d'habitues. Il était devenu une sorte d'institution comme il en existe encore aujourd'hui dans la capitale. Un succès basé sur la continuité culinaire de la maison Mercier, même si l'on peut y percevoir des évolutions comme le montrent les plats répertoriés sur les cartes du restaurant.

Composition et évolution des menus-cartes du restaurant

Pour Auguste Escoffier, « une carte de restaurant comporte généralement un certain nombre de plats tout prêts, ce qui permet d'y faire figurer des mets dont la préparation est trop longue et qui ne pourraient jamais être servis que sur commande faite à l'avance. Ce sont en général des rôtis ou des braisés de viandes de boucherie, des jambons, des grosses pièces de volaille, des sautés, des ragoûts, etc.²¹ » Une carte de restaurant est en effet

une sorte d'équilibre entre l'organisation du travail culinaire et la satisfaction du consommateur. Mais pas seulement. Elle est aussi l'image de l'établissement et elle fait le lien entre la cuisine et la table du convive. Si l'illustration d'une carte peut signifier l'ambiance du lieu, comme nous l'avons vu précédemment, les plats annoncent, quant à eux, une façon de cuisiner, une manière de faire, un style culinaire.

Les menus-cartes de « Chez Mercier » proposent deux catégories de plats que l'on distingue d'emblée par la couleur et le format de l'écriture. Un code immuable qui perdure jusque dans les années 1970. La première catégorie se compose de mets simples, régulièrement présentés sur la carte, et généralement rédigés en bleu et en petits caractères. Pour le menu du 14 avril 1933, on trouve ainsi des hors-d'œuvre de sardine, de filets de hareng et d'anchois, de radis beurre, de céleri rémoulade, de tomates en salade, de saucisson, de rillettes et de pâté de campagne ; puis des plats de châteaubriant et de rumsteck, de côtes de veau et de mouton, du carré de porc, du poulet froid, du petit salé, des cervelles et des rognons.

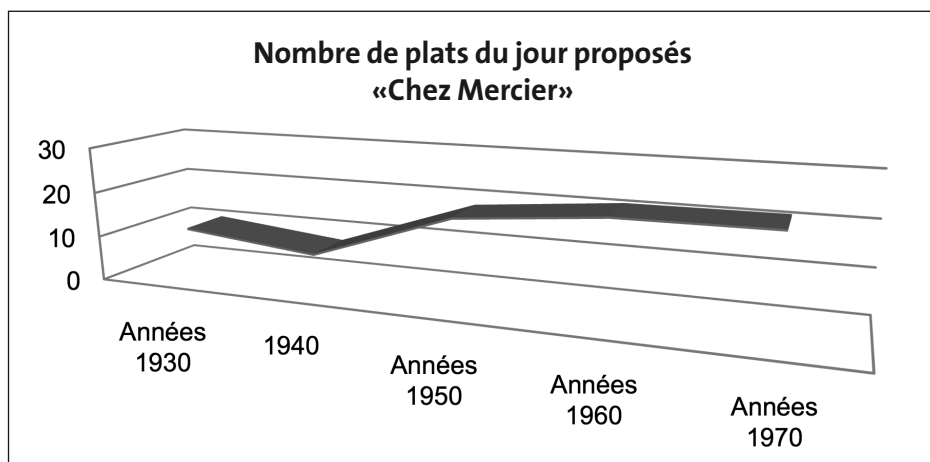
Les autres mets, que je qualifierais de « plats du jour », se distinguent par le choix de l'encre violette et d'une écriture plus large. Une façon de repé-

rer rapidement les nouveautés de la carte. Ils sont généralement composés d'ingrédients plus nobles et donc plus chers. Ce sont, par exemple, les « crevettes bouquet », les huîtres, le caviar, les escargots de Bourgogne ou encore le foie gras truffé, pour les entrées ; la langouste, le homard, la truite de rivière, le saumon, la lotte, le turbot, le lapin, le lièvre, le faisan, la perdrix, etc. pour les principaux plats. Une diversité de mets qui permet à un large éventail de clients de satisfaire sa faim et ses goûts, selon les moyens financiers dont il dispose. Dans les années 1930, le restaurateur propose une moyenne de 9 à 10 « petits » plats de résistance, toujours de la viande : c'est une cuisine qui se prépare rapidement, à la commande, comme l'« entrecôte minute ». Les modes de cuisson sont principalement la poêle et le gril. Certains plats sont préparés à l'avance, tels le « petit salé cornichon », le « carré de porc » et le « civet de garenne », mais aussi toutes les pièces de viandes froides servies avec de la mayonnaise. D'ailleurs à cette époque, la mayonnaise est très régulièrement proposée comme sauce d'accompagnement, ce qui sera moins le cas dans les années 1960.

Quant aux hors-d'œuvre, ces petites entrées que des auteurs qualifient de « petites frivolités de la table²² » ou de « petites fantaisies », ils se diversifient

et leur nombre s'accroît après la guerre, doublant pratiquement dans les menus des années 1950, par rapport à ceux de 1933 qui n'en proposaient qu'une dizaine. Cette évolution s'inscrit dans le contexte général où les hors-d'œuvre rencontrent de plus en plus de succès, comme « nous le voyons dans les restaurants aussi bien que dans la cuisine bourgeoise », relèvent les auteurs de *L'Art culinaire français*, publié en 1952. « L'été surtout, poursuivent-ils, les hors-d'œuvre plaisent par leur fraîcheur ; les mayonnaises ou vinaigrettes constituent leur assaisonnement habituel, aiguissent l'appétit ». Les ouvrages culinaires distinguent plusieurs catégories de hors-d'œuvre, chauds ou froids : « il y a les ravier, garnis de produits [...] comme les radis, les saucissons, les olives, les crevettes, etc., puis les hors-d'œuvre préparés en salades, et aussi les présentations un peu plus travaillées, comme les canapés, les barquettes, les coquilles et coquillages²³ ». Outre les hors-d'œuvre, nous constatons également une augmentation du nombre des plats du jour, sauf durant la période de la guerre. Ainsi dans les années 1930, le restaurateur proposait-il une moyenne de près de 11 plats à ses clients, plus de 18 dans les années 1950, et environ 21 pour les années 1960 et le début des années 1970.

Pour 1940, la moyenne est de près de 8 plats. Le restaurateur peut encore



proposer le 2 octobre : « darne de cabillaud meunière », « maquereau grillé maître d'hôtel », « langouste mayonnaise » ou « en coquille à la parisienne », « choucroute garnie alsacienne », « rognon et foie grillés américaine » et « poularde rôtie pommes et cresson », ou en cocotte, ou froide avec de la mayonnaise. Mais la composition du repas est désormais limitée par arrêté préfectoral du 18 juin 1940, à un potage ou un hors-d'œuvre, un plat de viande garni, un fromage ou un dessert, comme indiqué

sur le menu. Avec les restrictions alimentaires, la situation va en s'aggravant comme j'ai déjà pu le montrer avec les cartes du restaurant « Leprince », un autre établissement parisien²⁴. Et comme en témoignent aussi les menus de « Chez Mercier » : le menu du 15 février 1941, rappelle ainsi que « le repas de chaque consommateur est, même le dimanche, obligatoirement limité à l'une des quatre formules ci-dessous », les mets pouvant toutefois encore être choisis à la carte.

1 ^{ère} formule	2 ^{ème} formule	3 ^{ème} formule	4 ^{ème} formule
Un potage ou 1 hors d'œuvre ou 12 huîtres ou 12 escargots 1 plat de viande 1 fruit cru ou cuit	Un potage ou 1 hors d'œuvre ou 12 huîtres ou 12 escargots 1 poisson 1 légume ou pâtes 1 fromage 1 fruit cru ou cuit	Un potage ou 1 hors d'œuvre ou 12 huîtres ou 12 escargots 2 légumes 1 fromage 1 fruit cru ou cuit	Un potage ou 1 hors d'œuvre ou 12 huîtres ou 12 escargots 1 plat d'œufs 1 légume ou pâtes 1 fromage 1 fruit cru ou cuit

Ce ne sera plus possible en mai 1941, lorsque la réglementation définira quatre catégories de menu à quatre tarifs. Le restaurant « Chez Mercier » sera classé en catégorie B, et pourra proposer des menus de 25,10 francs à 35 francs. Sur sa carte du 12 août 1941, la dernière de la période, aucun des prix des menus présentés ne se situe en dessous de 30 francs²⁵, et on peut encore y trouver des « escargots maison », des « croquettes de volaille sauce chasseur », une « omelette aux girolles », du « colin maître d'hôtel », ou encore du « filet de lotte américaine ». Ensuite nous n'avons plus de menus couvrant ces années difficiles. Ceux du restaurant « Leprince » pourront nous renseigner pour les années manquantes.

La bonne cuisine de « Chez Mercier »

La lecture des menus-cartes du restaurant Mercier fleurit bon la gastronomie française. L'établissement propose une cuisine qui a aujourd'hui pratiquement disparu et que l'on pouvait encore consommer dans les années 1980, voire peut-être dans les années 1990, selon les catégories de restaurants. C'est une cuisine de l'école d'Escoffier, une cuisine que l'on pourrait qualifier de bourgeoise, dont la permanence a probablement contribué au succès de l'établissement jusque dans les années 1970. L'annonce des plats du jour ne s'embarrasse

pas d'appellation compliquée et renseigne généralement sur le mode de cuisson et la sauce d'accompagnement. Le public doit comprendre ce qu'il commande et ce qu'il va déguster : dans sa médiation gastronomique, le menu fait aussi œuvre de pédagogie.

Le poisson y tient une place honorable. Pour les années 1930, la sole est la plus souvent citée : grillée, meunière, ou préparée avec des tomates et des champignons, ou des moules et des champignons, ce qui fait penser à une sauce normande. La truite de rivière est aussi régulièrement présentée, sautée à la grenobloise²⁶, meunière, ou pochée et servie avec du beurre fondu. Il en est de même du bar et de la morue, cette dernière étant plutôt accompagnée d'une sauce hollandaise. Le saumon est proposé avec un beurre d'anchois lorsqu'il est grillé, ou avec une sauce verte lorsqu'il est servi froid. Le turbot grillé, lui, aura une sauce béarnaise, le turbot froid une sauce rémoulade. D'autres poissons, ou crustacés, sont également servis froids, comme les filets de lotte et le colin (ravigote, rémoulade, sauce verte), mais aussi les homards et les langoustes (mayonnaise, rémoulade) qui sont très régulièrement proposés. Remarquons l'importance des préparations froides dans les propositions de plats. Une pratique culinaire que nous ne rencontrons pratiquement plus aujourd'hui sur les cartes

des restaurants. Relevons aussi la « bouillabaisse maison » avec ou sans langouste, que l'on retrouvera sur les menus-cartes des années 1950. C'est à cette même époque que les cuisses de « grenouilles sautées à la provençale » deviennent un plat phare du restaurant jusqu'aux années 1970, ainsi que les « coquilles saint-jacques sautées nantaise », dès la fin des années 1950.

Quant aux plats de viandes, le « poulet rôti cresson » est une constante dans les années 1930. On y trouve, entre autres, une cuisine d'abats avec les ris de veau braisés et les rognons de veau. Une cuisine de gibier, avec le « civet de lièvre à la française », le faisan ou le perdreau rôti sur canapé, la bécasse flambée, ou la gigue de chevreuil, des plats saisonniers que le restaurateur continuera à proposer après-guerre. Ce sont aussi des gigots pré-salé et des spécialités culinaires comme le « lapin sauté chasseur », la « poularde sauce suprême », ou des spécialités régionales comme le cassoulet toulousain ou de Castelnaudary, en mars 1940 pour ce dernier. L'origine des ingrédients n'est généralement pas donnée, et il faut attendre les menus-cartes des années 1950 pour avoir des références dans ce domaine : « côte charolais », « pigeon de Bresse », « caneton nantais », « faisan de Sologne », sachant que pour les poissons, le menu du 28 mars 1940 avait proposé du

« rouget de la Méditerranée ». Le fait « Maison » est parfois annoncé, à l'exemple de la bouillabaisse. Le pot-au-feu y est présenté « Comme chez soi » (octobre 1964). Il arrive aussi que l'établissement propose un menu régional, comme cette « journée périgourdine » du 25 mai 1958 où l'on proposait au choix à la carte : « tourin du Périgord » (soupe à l'ail), « œufs [au] plat périgourdine », « cèpes sautés corrézienne », « truite de la Vézère [Vèzère] au bleu ou meunière », « médaillons de ris de veau Périgueux », « gigot d'agneau sarladaise », « tournedos Rossini », « ¼ de poularde poêlée aux cèpes [ou] au Limousin », et en dessert « truffe périgourdine », présentée comme une spécialité. On remarque également une augmentation des appellations régionales de plats, avec une prédominance provençale qui s'affirme dans les années 1960-1970, confirmant la méridionalisation progressive de la cuisine française²⁷.

Le restaurant a su aussi s'adapter à l'évolution de la société, et plus particulièrement à l'évolution touristique de la capitale, en proposant un menu touristique dès 1968 (entrée, plat, dessert, vin et service compris), tout en gardant sa spécificité et les spécialités culinaires qui firent son succès. Ainsi, le 29 octobre 1968, le touriste pouvait-il manger pour 18 francs : des sardines à l'huile, une blanquette de

veau et une tarte Tatin, sachant qu'à la carte, les sardines sont proposées à 2 francs 50, la blanquette à 11 francs et la tarte Tatin à 4 francs 80. L'augmentation du nombre des desserts est aussi un signe de l'évolution du goût de la société française : ils passent d'une moyenne de 17, environ, dans les années 1930 à plus de 24 dans les années 1960-1970.

Lorsque j'ai repéré les menus-cartes de « Chez Mercier », à la Bibliothèque historique de la ville de Paris, j'ai d'abord pensé que leur analyse me permettrait de montrer les mutations historiques de la cuisine française sur cinq décennies, des années 1930 au début des années 1970. Si l'on observe un doublement du nombre des hors-d'œuvre dès le début des Trente Glorieuses, une augmentation du nombre des desserts dans le courant des années 1960, et un plus grand usage des appellations régionales, force est de constater que cette série de menus-cartes témoigne plutôt d'une continuité culinaire, qui correspond à la spécificité de l'établissement. C'était son principal atout, et c'est ce qui fera son succès. C'est là aussi tout l'intérêt de ce document que de montrer la permanence d'un style culinaire, loin des prémices de la nouvelle cuisine, qui allait bouleverser le paysage gastronomique, et en même temps, un restaurant qui

s'inscrit dans son époque, s'adaptant aux évolutions de la société parisienne, sans pour autant renier la cuisine bourgeoise qui le caractérisait.

La médiation des menus-cartes de « Chez Mercier » contribuait aussi à fidéliser une clientèle qui appréciait la bonne cuisine française, dans une ambiance parisienne. Les différences d'écriture et de couleur étaient un code de langage que tous comprenaient et qui créait en même temps une forme de complicité entre le restaurant et les habitués. Les illustrations, outre leur qualité esthétique, annonçaient l'urbanité gourmande d'un établissement récemment ouvert, celui de la rue Lincoln, dont le succès ne se démentira pas, et le contexte plus campagnard de celui de la rue Pergolèse, dont on ne parlera plus dès le milieu des années 1930. Les plats proposés et les manières de cuisiner n'étaient généralement pas inconnus des convives. On en retrouve le sens dans les ouvrages d'Escoffier, de Pellaprat, et dans bien d'autres livres à succès, comme le *Larousse gastronomique*, dont la première édition date de 1938. Cette concordance des menus, des livres de cuisine, et des goûts de la clientèle, témoigne, d'une certaine façon, de cette identité culinaire à laquelle les Français sont si attachés, de ce lien si particulier qui les relie à la culture gastronomique de leur pays.

Notes

¹ Patrick Rambourg, « Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVI^e-XVIII^e siècle) », *Les Histoires de Paris (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Thierry Belleguic et Laurent Turcot (dir.), Paris, Hermann, 2013, vol. II, p. 185-197. Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge et Londres, Harvard University Press, 2001.

² Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Sautet, 1826, tome second, p. 187.

³ Selon le *Nouveau Petit Robert* (2001), dans un restaurant, le menu est la « liste déterminée de plats composant un repas à prix fixe » et la carte, le support « sur laquelle le menu et les prix sont inscrits ». Dans le langage courant, les deux mots sont généralement utilisés sans distinction particulière.

⁴ Les traiteurs « ne donnent point à la carte », Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, 7^e année, 1810, p. 209

⁵ Auguste Escoffier, avec la collaboration de Philéas Gilbert et Émile Fétu, *Le Livre des menus*, Paris, Flammarion, 1912, p. 22.

⁶ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin (coll. Tempus), 2010. Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago et Londres, The University of Chicago Press, 2004.

⁷ Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard, « Discours gastronomique et identité culturelle française », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e-XX^e siècles)*, Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), Paris, Nouveau monde éditions, 2007, p. 13.

⁸ Patrick Rambourg, *À table... le menu!*,

Paris, Honoré Champion, 2013.

⁹ Aujourd'hui, il y a un salon de thé Ladurée.

¹⁰ Établissement signalé sur les menus-cartes du 14 avril 1933 au 20 janvier 1935. Le menu-carte non daté est du 38 rue Pergolèse. Aujourd'hui il y a toujours un restaurant : « le Petit Pergolèse ».

¹¹ René Héron de Villefosse, indique que Mercier gérait aussi « l'Escargot du Grand-Palais, modeste et suffisant, derrière l'énorme édifice à expositions », *Histoire et géographie gourmandes de Paris*, Paris, Les Éditions de Paris, 1956, p. 321.

¹² 24 rue Pavée, 75004 Paris. Je remercie Séverine Montigny, conservateur du département des documents éphémères, pour son amabilité et sa disponibilité. Concernant les menus en tant que documents éphémères, voir : Maurice Rickards, *The Encyclopedia of Ephemerata. A guide to the fragmentary documents of everyday life for the collector, curator, and historian*, Londres, The British Library, 2000, p. 204. Je remercie Dominique Lerch d'avoir attiré mon attention sur cet ouvrage.

¹³ Menus-cartes du 14 août 1955 et du 27 mars 1959.

¹⁴ 14 avril 1933, 20 avril 1933, 17 septembre 1933.

¹⁵ Mais aussi : *La Cuisine de plein air* (1935), de Pomiane, et *Le Vin de champagne* (1952) du Comité interprofessionnel du vin de champagne.

¹⁶ Voir à ce sujet : Jean-Robert Pitte, *Bordeaux Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette Littératures, 2005.

¹⁷ René Héron de Villefosse, *Histoire et géographie gourmandes de Paris*, op. cité, p. 321.

¹⁸ *Guide de Paris avec hôtels et restaurants*, pour les années 1949 et 1950, Clermont-

Ferrand, manufacture de caoutchouc Michelin, respectivement p. 8 et 12, 7 et 12, dans le supplément « Hôtel et restaurants de Paris ».

¹⁹ Henri Gault et Christian Millau, *Guide Julliard de Paris*, édition entièrement nouvelle, Paris, Julliard, 1965, p. 123.

²⁰ Henri Gault et Christian Millau, *Guide Julliard de Paris*, nouvelle édition, Paris, Julliard, 1970, p. 158.

²¹ Auguste Escoffier, *Le Livre des menus*, op. cit., p. 22.

²² Henri-Paul Pellaprat, *L'Art culinaire moderne. La bonne table française et étrangère*, Morat, Editions Patriotiques, 1952, p. 136.

²³ *L'Art culinaire français*, Paris, Flammarion, 1952, p. 213.

²⁴ Patrick Rambourg, *À table... le menu !* op. cit., chapitre X, « Les menus d'un restaurant parisien sous l'Occupation », p. 81-89.

²⁵ Déjeuners à 34 et 35 francs, dîners à 31 et 35 francs.

²⁶ Beurre meunière, câpres, morceaux de citron pelé à vif, persil haché et parfois des croûtons frits.

²⁷ Patrick Rambourg, « L'appellation « à la provençale » dans les traités culinaires français du XVII^e au XX^e siècle », *Provence historique*, t. LIV, fascicule 218, octobre-décembre 2004, p. 473-483 ; « Saveurs et cuisine de Provence à Paris ou comment la capitale valorisa les spécialités régionales », *A table en Provence 1850-1940*, Toulon, Musée d'Art de Toulon, 2014, p. 135-140.